

BAC PRO

Productions aquacoles



Ce bac pro forme des ouvriers hautement qualifiés en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine (y compris crustacés et mollusques) et les prépare aux activités liées (transformation, commercialisation).

En élevage, les diplômés sont en mesure de déterminer et d'adapter l'alimentation des poissons, de contrôler la reproduction, de surveiller l'état sanitaire des espèces et la qualité du milieu aquatique. Formés à prendre en charge la « récolte » et le stockage, ils peuvent aussi préparer les espèces pour la commercialisation selon la législation et les normes sanitaires en vigueur. Ils choisissent un processus de transformation (abattage, éviscération, fumage...). Ils fixent les prix en fonction des coûts et du marché. Ils déterminent l'acheminement des espèces vers les points de vente et les circuits de distribution, assurent la promotion des produits. Ils peuvent gérer une exploitation, calculer les coûts et les marges tout au long de la production et de la commercialisation et réaliser le bilan d'activité de l'exploitation. Ils choisissent les matériels et les équipements et organisent leur maintenance.

Débouchés

Le titulaire de ce bac pro peut devenir ouvrier hautement qualifié, responsable technique d'unité de production, adjoint de chef d'exploitation ou responsable d'une exploitation de petite taille. Son diplôme lui permettra éventuellement de s'installer à son compte. Il peut également travailler en vente directe dans des locaux aménagés.

Métier(s) accessible(s) :

- Aquaculteur(trice)
- ouvrier qualifié en salmoniculture, pisciculture d'étang, pêche professionnelle en eau douce, aquaculture marine... et activités liées (transformation, commercialisation).
- responsable techniques d'unité de production
- adjoint de chef d'exploitation
- gestionnaire d'exploitation de petite taille

Accès à la formation

Après la 3e, seconde professionnelle Productions animales

Qualités requises :

- Sens de l'observation et de la rigueur
- Capacité d'anticipation
- Bonne connaissance du comportement du poisson
- Savoir gérer le stress
- Sens commercial

Programme

Modules d'enseignement	Horaire annuel
<u>Enseignement général</u>	
Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste et compréhension du monde	308h
Langue et culture étrangères	98h
Motricité, santé et socialisation par la pratique des activités physiques, sportives artistiques et d'entretien de soi	112h
Culture scientifique et technologique	208h
<u>Enseignement professionnel</u>	
Pilotage de l'entreprise aquacole	14h
La filière aquacole	84h
Gestion de l'entreprise aquacole	98h
Approche physico-chimique, biologique et écologique des pratiques aquacoles	56h
Aquaculture générale et comparée	154h
Les conduites de productions	112h
Mise en œuvre des équipements aquacoles	84h
Module d'adaptation professionnelle	56h
Activités pluridisciplinaires	112h

Descriptif des enseignements professionnels

La formation met l'accent sur la commercialisation et la gestion de l'entreprise aquacole.

- **Planning prévisionnel de production** : les cycles de reproduction, les besoins alimentaires et en oxygène, le suivi sanitaire des élevages.
- **L'expédition d'espèces vivantes**, la mise en valeur des produits pour la mise sur le marché.
- **Les matériels et les équipements** ainsi que leur entretien (installation électrique, moteur thermique...).
- **Économie appliquée** : l'évolution de la production aquacole nationale et mondiale, les politiques et la réglementation en aquaculture, le fonctionnement de l'entreprise dans son environnement social, économique et technique.
- **Biophysique** : le climat, les marées, la houle...
- **Diagnostic global de l'entreprise** : points forts et faibles, objectifs et hypothèses d'amélioration.

- **Techniques commerciales de la filière aquacole** : études de marché, produit, politique de prix, réseaux de distribution...
- **Gestion de l'entreprise** : outils de gestion et notions juridiques et fiscales. Comptabilité et documents comptables (bilan, compte de résultat), diagnostic financier. Organisation du travail et gestion de la main-d'œuvre..

Stage

Stage(s) en milieu professionnel : 14 à 16 semaines

Stage collectif éducation à la santé et au développement durable : 1 semaine

Une semaine ou son équivalent fractionné fait partie intégrante de la formation et vise l'éducation à la santé, à la sécurité, et au développement durable en mettant l'accent sur l'action et une démarche de projet.

Ce stage poursuit des objectifs communs à travers les deux thématiques développées :

- induire une réflexion sur les conduites et les pratiques individuelles ou collectives,
- favoriser un comportement responsable dans la vie personnelle et professionnelle.

Examen

E1 : Langue française, langages, éléments d'une culture humaniste, et compréhension du monde

- Communiquer dans un contexte social et professionnel en mobilisant des références culturelles, coeff. 1
 - Identifier les principaux enjeux de la communication médiatisée et interpersonnelle
 - Exploiter une recherche d'informations en réponse à un besoin professionnel, social ou culturel
 - Utiliser des techniques et des références littéraires, culturelles ou artistiques pour s'exprimer
- Argumenter un point de vue, coeff. 2
- Interpréter des faits ou événements sociaux du monde actuel à l'aide des outils de l'histoire et de la géographie, coeff. 1

E2 : Langue et culture étrangères

- Communiquer dans une langue étrangère dans les situations courantes de la vie professionnelle, coeff. 1

E3 : Motricité, santé et socialisation par la pratique des APSAES

- Développer sa motricité, coeff. 1

E4 : Culture scientifique et technologique

- Mettre en œuvre des savoirs et savoir-faire scientifiques et techniques
 - Résoudre des problèmes en mobilisant des outils et des raisonnements mathématiques, coeff 1.5
 - Utiliser les technologies de l'information et de la communication de manière raisonnée et autonome, Expliquer des faits scientifiques à l'aide des outils et des raisonnements de la physique et de la chimie, Expliquer des enjeux liés au monde vivant coeff. 2.5

E5 : Choix Techniques

BAC PRO Productions aquacoles

- Justifier des choix techniques liés à la conduite de la production coeff. 2

E6 : Diagnostic de l'entreprise aquacole

- Elaborer un diagnostic global de l'entreprise aquacole dans un contexte de durabilité, Communiquer en situation professionnelle coeff. 3

E7 : Pratiques professionnelles

- Caractériser le contexte de la production et de la mise en marché des produits, Réaliser la gestion technico-économique de l'entreprise aquacole, Conduire un atelier de production aquacole dans un contexte de durabilité et de respect du bien-être animal, Mettre en œuvre les équipements de l'élevage en sécurité et dans le respect de l'environnement, S'adapter à des enjeux professionnels particuliers coeff.5

Epreuve facultative : points > 10

Les enseignements facultatifs pouvant être proposés dans les établissements d'enseignement agricole publics ou privés sous contrat sont les suivants : Langues vivantes étrangères, langues et cultures régionales, langue des signes française, Hippologie et équitation, Pratiques professionnelles et projets, Pratiques physiques et sportives, Pratiques sociales et culturelles (pratiques culturelles et artistiques, technologies de l'informatique et du multimédia).

Statistiques

En 2014, dans l'académie de Montpellier : 15 candidats inscrits, 15 présentés, 7 admis (soit 46.66% de réussite).

Poursuites d'études

Le bac pro a pour premier objectif l'insertion professionnelle. Mais avec un très bon dossier ou une mention à l'examen, une poursuite d'études est envisageable. Par exemple :

- Brevet de Technicien Supérieur Agricole (BTSA)
 - Aquaculture

Pour connaître les poursuites d'études envisageables en Languedoc-Roussillon, consultez les guides régionaux.

Où se former

48 Canourgue (La)

LEGTA de la Lozère site Louis Pasteur (Public)

Pour en savoir plus

Consultez les documents ONISEP :

- Guides régionaux « Après la 3e » et « L'après bac pro »
- Collection Dossiers « Le dico des métiers »
- Collection Parcours « Les métiers de l'agriculture » ; « Des métiers pour s'occuper d'animaux »

- Collection Les Clips Métiers « Aqua et agriculture » (DVD)
- Collection Diplômes « Du CAP au BTS/DUT »
- Fiches Métiers.

Vous les trouverez au CDI de votre établissement ou au Centre d'Information et d'Orientation (CIO)

Sur internet

www.onisep.fr

www.portea.fr

N'hésitez pas à rencontrer un psychologue de l'Education Nationale (PSY-EN).